

PUBLICATIONS DE LA FACULTÉ DES LETTRES
ET SCIENCES HUMAINES DE NICE

N° 27 – 1ère série

ISBN 2-251-62027-3

CENTRE D'ÉTUDES MÉDIÉVALES DE NICE

MANGER ET BOIRE AU MOYEN AGE

Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)

t 1. Aliments et Société



Ouvrage publié avec le concours :

- du Centre National de la Recherche Scientifique
- du Comité Doyen Jean LÉPINE de la Ville de Nice.

1984

LES BELLES LETTRES

EL PESCAO EN EL REINO DE GRANADA A FINES DE LA EDAD MEDIA : ESPECIES Y NIVEL DE CONSUMO

par
A. MALPICA CUELLO
(Universit  de Grenade)



INTRODUCCION.

Aun cuando no parece conveniente extenderse en consideraciones acerca de la importancia del estudio de la historia de la alimentaci3n, cabe hacer algunas puntualizaciones al tratar, como es nuestro caso, una época especialmente problemática y referirnos a un área geográfica muy peculiar. Así es, vamos a intentar en las páginas que siguen, esbozar un primer estado de la cuesti3n sobre los problemas de la alimentaci3n, concretamente acerca del pescado, en la etapa de tránsito de la Edad Media a la Moderna, señalando que tal divisi3n resulta difícil de mantener en el reino de Granada, ya que viene a su vez determinada por el paso de la época musulmana a la cristiana, luego de una guerra costosa y larga.

Hagamos una primera advertencia : el estudio sobre el pescado, uno de los elementos básicos de la alimentaci3n en aquellos años, nos obliga a introducirnos en un tema más amplio, siquiera de manera muy general, cual es el de las modificaciones, singularmente a nivel material, que tienen lugar en el reino de Granada por efectos de la conquista castellana del territorio, el último que form3 parte del Islam peninsular. Para ellos contamos con dos tipos de fuentes. En el caso de las musulmanas (antes y después de la creaci3n del reino granadino) se observa una gran parquedad o bien contienen referencias muy generales, cuando no se trata de reproducciones de autores anteriores. Pese a todo, cada vez más hay un acercamiento a la realidad del problema ; hay ya como frutos interesantes trabajos específicos sobre la alimentaci3n en la España musulmana en general, y en el reino de Granada en particular, con edici3n incluso de determinados «Tratados», en los que el pescado ocupa un lugar de cierta importancia (1). Dificultades de otro tipo encontramos en las castellanas ; en esta documentaci3n hay abundante informaci3n sobre el tema de la alimentaci3n, pero está muy mediatizada por el proceso de transformaci3n que se est  operando en todo el reino, como fruto del dominio político, en el mejor de los casos, sobre los vencidos, los musulmanes, que permanecieron en gran número en sus hogares gracias al sistema de capitulaciones, y cuya estructura socio-econ3mica, sin embargo, va a ser transformada por la acci3n de los castellanos (2). De este modo, muchas referencias han de ser cuidadosamente examinadas a la luz de lo antedicho, especialmente en lo tocante a la fiscalidad y el comercio, de primordial interés en el caso de pescado en el reino granadino.

En efecto, el reino de Granada tiene una amplia fachada marítima con una costa que permite la práctica de la pesca. Sin remontarnos a épocas muy anteriores, de las que han quedado amplias muestras de las actividades pesque-

ras, hay noticias bien claras en las fuentes árabes, como más adelante veremos. Por lo demás, parece evidente que, sin llegar a tener el significado simbólico que gozaba en el mundo cristiano (3), ni como alimento sustitutivo de la carne durante más de 1/3 del año, la mesa de los musulmanes se abastecía de pescado de mar, como manjar de quienes podían pagar un precio, sin duda elevado, por los costos del transporte al interior, y muy probablemente de los grupos más modestos, según se desprende de algunas noticias sobre el comercio de pescado salado y seco y, especialmente, por la asociación estrecha entre la sal y el pescado (4).

Por todo lo anteriormente expuesto, se puede afirmar que el tema del pescado es de gran interés para poder medir algunos aspectos fundamentales de las transformaciones que tuvieron lugar, a nivel especialmente de cultura material, en el reino de Granada en el paso de la etapa nazarí a la castellana. En esta ocasión y como adelanto a una investigación que quiere ser más en profundidad, nos vamos a ceñir al pescado de origen marino.

LA PESCA EN EL REINO NAZARI Y SU CONTINUIDAD EN LA EPOCA CRISTIANA.

Advirtamos de entrada que no es mucho lo que conocemos sobre la pesca en el reino de Granada, sobre todo antes de su conquista. Datos fragmentarios nos permiten ir trazando *grosso modo* una panorámica incompleta. Los geógrafos e historiadores árabes nos mencionan, antes incluso de la fundación del reino nazarí en el siglo XIII, varias pesquerías que, indudablemente, se refieren a zonas más extensas que las estrictamente citadas. De W. a E. hablan de las siguientes: Estepona, Marbella, Fuengirola, Málaga, Bezmiñana, Almuñécar y Salobreña. Pero hay muchas más noticias, en su mayor parte de tiempos posteriores a la llegada de los castellanos, que, sin duda, reflejan una realidad anterior. No merece la pena que en este trabajo entremos en detalles, pues en algunos casos hasta se pueden precisar las calas y lugares en que pescaban los musulmanes. A guisa de ejemplo, podríamos, sin embargo, decir que desde Albuñol a Almuñécar (en la actualidad en cada uno de los límites costeros de la provincia de Granada) hallamos las siguientes zonas de pesca, de W. a E., Jate, cerca de la cora de Rayya, con almadraba, Almuñécar, Salobreña, Motril, cala Arena, la Arrayhana, Castell de Ferro, Cautor y la Rábita de Albuñol. Como se puede apreciar, se aprovechaban para la pesca las desembocaduras de los cursos de agua (ríos y ramblas) y las calas más o menos resguardadas. Con todo, parece que había una cierta centralización de las actividades pesqueras, con vistas esencialmente al comercio del pescado, sobre todo preparado, o sea salado y, en menor grado, secado al aire («escalado»).

Llegados a este punto, hemos de hablar de la relación existente entre las pesquerías y las salinas marinas, que en gran medida se quebró con el establecimiento del monopolio salinero formado por los Reyes Católicos pocos años después de la conquista (5). A grandes rasgos estableceremos estas áreas de E. a W.: las salinas de cabo de Gata, en la costa oriental de Almería, y las de Vicar, en la occidental, servirían para toda esta amplia zona y, especialmente, para la capital, Almería, puerto de gran importancia en el litoral granadino; a continuación hallamos las de Dalfas, que enviaban sal a las pesquerías que

iban de Roquetas, pasando por las playas de Marbella (de Almería) y Atarfe, a Adra ; la siguiente salina costera es la de Motril, cuyos límites de acción irían desde Albuñol hasta Vélez-Málaga ; más al W. ya nos encontramos con la zona malaguëña, que concentra una buena parte de la actividad pesquera granadina y que se sirve de la sal del Puerto de Santa María, al parecer proporcionada por los genoveses, quienes controlaban asimismo la casi totalidad del pescado que salía del puerto de Málaga, sobre todo sus famosas anchoverías (6). Se marcaba, pues, una diferencia entre dos zonas más o menos definidas : - la malaguëña, desde las costas de Vélez-Málaga al extremo occidental, en donde la demanda de sal es muy importante, por lo que se trae del golfo de Cádiz, que tiene salinas que permiten su extracción en mayores cantidades que en las granadinas, transportándose en navíos de gran tonelaje, para satisfacer la fuerte demanda de este producto, en buena medida para la salazón del pescado ; - la oriental (con puntos destacados como Almuñécar, Salobreña, Motril, Adra, Almería), con una actividad menor, en la que intervienen los salineros, pescadores y almayales o arrieros que cargaban a lomos de sus asnos pescado, fresco en buena parte, pero asimismo salado y escalado, con destino al interior del reino.

Se abría así toda una serie de rutas de pequeño radio que servían para comunicar principalmente el surco intrabético con la costa ; rutas que han permanecido abiertas durante mucho tiempo, aunque aún no estén perfectamente discernidas, y que, desde luego, se siguieron utilizando tras la conquista cristiana. Es seguro, por ejemplo, que desde Granada bajaban almayales a comprar pescado a Motril y Salobreña, siguiendo el camino del valle de Lecrín ; por el boquete de Zafarraya se pasaba asimismo de las tierras de Alhama a las costas de Vélez-Málaga. La acción castellana en el plano fiscal, sobre todo a partir del paso de la fiscalidad mudéjar a la plenamente castellana, va a permitir concentrar en determinados puntos esta actividad comercial, en beneficio de los escasos pobladores cristianos que lograron asentarse en la costa granadina, de muy difícil repoblación, entre otras causas por el gran número de mudéjares que permanecían en torno a ella y por la cercanía del mar, que permite el arribo en cualquier momento de navíos piratas y norteafricanos. A la larga esto obligaría a mantener una estructura cuasi militar en la zona, salvo en los grandes núcleos urbanos (como Málaga) y en las ciudades un poco alejadas de la misma línea de playa (Vélez-Málaga), quedando la estructura económica en sus líneas elementales en manos de los vencidos, si bien con las modificaciones derivadas de la inserción de una forma de cultura material en una organización político-social distinta. Por lo que respecta a la pesca, sobre todo en los pequeños núcleos y tal vez también en otros mayores, podemos decir que continuó siendo una actividad propia de la población mudéjar e incluso morisca, como lo prueban múltiples hechos : férreo control de las faenas de pesca tanto antes como después de la conversión de los musulmanes, aunque especialmente una vez fueron recibidos en la religión cristiana ; huídas en barcos propios de amplios contingentes de población morisca ; abundantes quejas de los recaudadores de impuestos y de las autoridades castellanas, etc.

Amén de esta acción estrictamente política, asistimos asimismo, como antes apuntamos, a un paulatino dominio en lo fiscal. En efecto, al tradicional «tigüal», que cargaba el pescado desembarcado, se le añadieron los impuestos típicamente castellanos, o se confundieron con él, lo que motivó con-

flictos de todo tipo y fue deshaciendo la normal actividad comercial existente hasta entonces. Se llegó incluso a establecer la obligación de intercambiar el pescado por el cereal, según se decía acudiendo a una fórmula habitual en la época anterior, intentando de este modo paliar en lo posible la escasez de estos productos en cada zona.

Todo esto, imposible de desarrollar aquí, nos muestra algo muy significativo : la pesca y el comercio del pescado no estaban escasamente representados en el mundo granadino, si bien se verán impulsados en un sentido distinto por los castellanos.

No parece, sin embargo, que se produjesen, salvo en los puertos más importantes, grandes capturas ni que hubiese grandes concentraciones de barcos, de acuerdo con el tipo de embarcaciones que se empleaban (jabeques y zabras) y con la técnica pesquera utilizada. Es posible que el comercio permitiese concentrar mayores volúmenes de pescado, en línea con lo ya señalado. Es más probable que se practicase una pesca de bajura, costeano a lo largo de un litoral que está salpicado de pequeñas calas y ensenadas, de acuerdo con los peces que se obtenían.

ESPECIES QUE SE CAPTURABAN EN LAS COSTAS GRANADINAS Y SU NIVEL DE CONSUMO.

Conocemos las especies que se pescaban en aguas mediterráneas del reino de Granada, gracias a las disposiciones tomadas por las autoridades castellanas, que se fueron recogiendo en las distintas ordenanzas municipales. Vamos a utilizar principalmente las de Málaga y Granada, en diversos momentos, como explicaremos. Las otras ordenanzas que han llegado hasta nosotros, de concejos del interior, no tienen tanto interés, pues sus referencias al pescado son muy escasas y se cifan a los de agua dulce y al seco y salado (7). Hasta ahora se conocían como las más antiguas las de 1516 de Granada y las recogidas en las Ordenanzas de Málaga (8), sin embargo, hemos podido sacar a la luz una fechada en Málaga a 21-I-1501, que nos ofrece una panorámica excelente de las especies que se conseguían en aquellas costas (9). La comparación de los pescados aquí recogidos con los que aparecen en las otras ordenanzas es importante, aunque no lo es menos la documentación de los mismos en etapas anteriores en el reino de Granada. Esta última tarea, de momento, es muy difícil, pues el tratado de alimentación de al-Arbuli (10), el único que podemos utilizar por ahora, no es ni mucho menos exhaustivo ; para paliar en la medida de lo posible este problema acudiremos a «vocabulistas», como fray Pedro de Alcalá, en donde se recogen las voces árabes y sus correspondientes en castellano, que escribe en los primeros años del siglo XVI (11).

La base de la relación que ofrecemos a continuación, está en la ordenanza de Málaga de 1501 (O.M. 1501), con el complemento de las otras fuentes reseñadas. Aquella es, sin duda, la más completa, si exceptuamos, claro está, la obra de Pedro de Alcalá, que no tiene, empero, un valor similar. En todos los casos daremos los nombres científicos y los de su clasificador ; la ordenación es además alfabética. Señalamos igualmente su calidad y su nivel de aceptación

y consumo ; conscientes, no obstante, del riesgo que corremos al fijarnos básicamente en los precios, trataremos de barajar otros conceptos y usar cuantos datos nos sean dados. Asimismo hemos tenido que utilizar un buen número de obras de consulta, que citamos de forma abreviada (12).

* Relación de peces citados en la primera ordenanza de Málaga (O.M. 1501) :

- *Aguja palá* : Se trata, sin duda, del pez espada (*Xiphias gladius*, L.). Aparece citado sólo en O.M. 1501, aunque hay constancia de su existencia en *P. Alc.* con el nombre de *aguja* (*Ybra ybdár*, p. 94) y en *Rup. de Nola*, con el de *emperador* (pp. 168 - 170). Igualmente, según recoge *Dicc. Aut.*, traen esta voz Nebrija y Covarrubias, llamándolo *aguja paladar*. Es un pez acantopterigio que llega a alcanzar los 4 ms. de longitud, con amplia distribución en todos los mares cálidos, siendo común en el Mediterráneo, en donde vive a gran distancia de las costas, saliendo con frecuencia a la superficie. Su carne, lo mismo que actualmente, era muy estimada, como lo demuestra el hecho de que O.M. 1501 lo cite como uno de los 6 mejores pescados de esas costas, llegando a tener el precio más alto estipulado : 14 mrs. la libra de 32 onzas.

- *Albur* : Con tal denominación se conoce un pez malacopterigio de río, aunque se utiliza para designar al mujol blanco, de la familia de las lisas (*Mugil chelo*, Cuvier). Debe tratarse de un pez marino, aunque parecido al de agua dulce. Se incluye sólo en O.M. 1501. Como especie ya conocida está documentada en el mundo árabe desde antiguo (*DCEL.*, I, p. 90) ; lo recoge *P. Alc.* (*búri bur*, p. 96) y pasa pronto al castellano con tal denominación (*DCELC.*, I, p. 90, y *Dic. Autor.*, I, p. 137). En al-Arbúli se cita el *būrī*, como pescado de agua dulce (*al-Arbúli* paragr. 110). Debió ser un pescado de mediano aprecio gastronómico y de cierta abundancia, pues su precio, según O.M. 1501, está estipulado en 5 mrs. la libra de 32 onzas.

- *Angel* : Es un pez del grupo de los seláceos (*Squatina squatina*, L.), una especie de tiburón rayiforme que en verano abandona los lugares de invernada, situados en aguas profundas, para acercarse a la costa. Se suele confundir con la raya (*Dic. Autor.*, I, p. 293), por lo que su documentación es difícil. No es un pez de carne muy apreciada, aunque, sin duda, su consumo se debió generalizar al establecerse un gran número de población de mayor demanda de pescado. En O.M. 1501, la única en que se halla, se le asigna uno de los precios más bajos : 2 mrs. la libra de 32 onzas.

- *Araña* : Es de la familia de los traquínidos (*Trachinus draco*, L.). Son peces propios de las zonas poco profundas y, por tanto, cercanas a las costas, en cuyos fondos arenosos suelen vivir. Es portador de espinas en los opérculos y radios espinosos en la primera aleta, en donde almacena un veneno muy doloroso. La documentación de este pez se halla en O.M. 1501 sólo, aunque encontramos referencias en otras obras, como la de Covarrubias, recogida además por el *Dic. Autor.* (I, p. 370). En cuanto a su precio, nos permite deducir que se le consideraba un pescado de mediana categoría, inmediatamente después de los 6 mejores citados, estipulándose que se pague la libra de 32 onzas a 5 mrs.

- *Atún* : Pez muy conocido (*Thunnus thynnus*, L.) en todos los mares cálidos y, desde luego, en el Mediterráneo, a donde acude a finales de la primavera. Tradicionalmente ha sido pescado de manera muy intensa, dado su carácter gregario, empleando grandes artes especiales, las almadrabas, de las que hay abundante documentación en la Andalucía bajomedieval y en el reino nazarí de Granada (13). Aparece en la O.M. 1501 y en O.G. 1524, si bien está ampliamente documentado. En efecto, aunque la primera vez es recogida esta voz por Juan Ruiz (*DCELC.*, I, p. 328), era un vocablo utilizado por los árabes, quienes lo tomaron, a su vez, del latín y éste del griego, dándole una gran difusión (*SIMONET : Glosario*, p. 553). Lo recoge asimismo *P. Alc.* (*tun*, p. 108). Ha sido casi siempre una especie muy codiciada por sus cualidades gastronómicas, como lo demuestran los platos del recetario de *Rup. Nola* (pp. 179 - 180). Era un pez muy apreciado en el reino de Granada, pues aparte de su precio, en el que influiría probablemente que es un pescado que bien preparado se puede conservar con cierta facilidad, que alcanzaba la cota más alta, junto con el mero, en O.G. 1524 (13 mrs. la libra) y en O.M. 1501 (6 mrs. la libra de 32 onzas), hay constancia de que era uno de los 6 mejores pescados de las costas malagueñas.

- *Baila* : Es igual a la lubina (*Dicentrarchus punctatus*, L.) ; también se suele confundir con el robalo (o róbal), probablemente del mozárabe *lobaira por la voracidad de este pez ; está documentado en el mundo árabe (*DCELC.*, I, pp. 368 - 369), y puede que sea el mismo que el llamado «lobo marino pescado» en *P. Alc.* (*q̄abaā al bahar cibāā al bāhar*, p. 294). Pescado de mediano aprecio en O.M. 1501, por el que se ordena pagar 5 mrs. la libra de 32 onzas. Si se da por buena la identificación con el «lobo», hay que anotar que aparece en una receta de *Rup. Nola* (pp. 186 - 187).

- *Besugo* : Con este nombre se designa a una serie de peces pertenecientes a la familia de los espáridos y, en particular, al género *Pagellus*. Es frecuente en las aguas costeras del mar Mediterráneo, siendo su captura fácil al final del verano. En realidad, no es muy claro su origen etimológico (*DCELC.*, I, p. 452), aunque hay tempranas referencias a este pescado. *P. Alc.* lo menciona (*axbōra axbōr*, p. 116). Tenemos constancia de él, además, en todas las ordenanzas municipales citadas hasta aquí (O.M. 1501, O.G. 1516 y 1524, así como la petición de los pescadores malagueños para que el concejo subiera el precio de algunos pescados, hecha en 1513, que se halla junto a la mencionada O.M. 1501). No parece que fuera un pescado muy caro, pues ocupa el penúltimo lugar de los 4 grupos que se hacen en O.M. 1501, señalando que se debe pagar a 3 mrs. la libra de 32 onzas. En principio podría pensarse que se debía a su fácil captura, pero, como ya hemos indicado, en 1513 los pescadores de Málaga solicitan que se suba su precio. En O.G. 1516 y 1524, sin embargo, se estipulaba una tasa de 8 mrs. la libra, que es una cantidad intermedia en tales relaciones. Es recogido por *Rup. Nola* en su recetario (p. 188).

- *Bonito* : Pertenece a la familia de los escómbridos (*Sarda sarda*, Bloch) ; es muy parecido al atún. Normalmente viven lejos de la costa, aunque se acercan a ella cuando se reproducen ; es un pez propio de aguas templadas y cálidas. La primera documentación se halla en *P. Alc.* (*maça maç.* p. 117), según nos refiere *DCELC.* (I, p. 486). Aparece en O.M. 1501 integrando el penúltimo

grupo de peces, a un precio estipulado en 3 mrs. la libra de 32 onzas, si bien, como ocurre con el besugo ya citado, los pescadores de Málaga piden un aumento del mismo. Asimismo está recogido en O.G. 1516 y 1524. Es posible que al tratarse de un pez común se generalizase su comercio y su consumo.

- *Breca* : Es un pez marino acantopterigio perteneciente a la familia de los espáridos (*Pagellus erythrinus*, L.). Es propio de aguas templadas y se encuentra con frecuencia en aguas poco profundas. Está recogido en todas las O.M. citadas. Su primera documentación en *P.Alc.* (p. 119). Es muy probable que por tratarse de un pez abundante y fácil de capturar se considerase entre los más comunes, pues en O.M. 1501 se estipula que se pague la libra de 16 onzas a 3 blancas y la de 32 a 3 mrs., si bien en Granada (O.M. 1516) tiene un precio superior, 10 mrs. la libra.

- *Cachucho* : Pez marino de la familia de los espáridos (*Dentex macrophthalmus*, Bloch) documentado en 1627 hasta ahora por vez primera (*DCELC.*, I, p. 570). Hay una sólo referencia, en O.M. 1501, en donde se le impone un precio poco elevado : 3 blancas la libra de 16 onzas, o 3 mrs. la libra de 32.

- *Cañabota* : Es un gran pez cartilaginoso del orden escualiforme (*Hexarchus griseus*, Bonnaterre), que vive frecuentemente en el Mediterráneo en las profundidades, remontando a veces a superficie. No documentado, aparece en O.M. 1501, en el último grupo de peces, con un precio de 2 mrs. la libra de 32 onzas, sin que haya ninguna otra referencia en la documentación consultada. Sin duda, debía ser un pez poco apreciado por su condición de escualo.

- *Congrio* : Pez marino teleosteo del género conger (*Conger conger*, L.) que está documentado en castellano abundantemente desde el siglo XIV (*DCELC.*, I, pp. 883 - 884). Aparece en *P. Alc.* (*çilbaha çilbah*, p. 152). Parece que era conocido por los árabes granadinos, si bien este término, el mismo que ofrece *P. Alc.*, *silbāh* (pl. *salābīh*), sirve para designar varios peces de forma similar : la anguila, el saffo o zaffo y el congrio (*Al-Arbūlī* paragr. 115), produciéndose una confusión destacable (14). Todo parece indicar que era un pescado muy consumido en la baja Edad Media peninsular, tanto fresco como, principalmente, seco o cecial. Sobre él ha dejado un buen número de recetas *Rup. de Nola* (pp. 175 - 177 y 192 - 193). Igualmente hay referencias a él en O.M. 1501, estipulándose un precio de 4 mrs. la libra de 16 onzas, o bien 8 mrs. la de 32, y siendo catalogado entre los seis mejores pescados de las costas malagueñas, y también en las de Granada, de 1516 y 1524, en donde llega a ser el pez más caro.

- *Corvina* : Es un pez marino de la familia de los esciénidos (*Sciaena aquila*, L.), de costumbres costeras y de una gran voracidad. Algunos diccionarios anteriores lo asimilan al congrio (*Dic. Aut.*, I, p. 634), si bien su documentación en castellano está comprobada desde antiguo, en el Cancionero de Baena (*DCELC.*, I, 971 - 972). Referencias a este pez las hallamos en O.M. 1501 y O.G. 1516 y 1524, siendo en todos los casos bastante elevado su precio (12 mrs. la libra en Granada, y 6 mrs. la libra de 32 onzas en Málaga) ; a mayor



abundamiento señalemos que es considerado como uno de los 6 mejores peces de los obtenidos en las costas malagueñas.

- *Dentón* : De la familia de los espáridos (*Dentex dentex*, L.), está documentado en castellano en el siglo XV, recogiéndolo asimismo P. Alc. (*aãxbora aãxbor*, p. 192). *Rup. Nola* nos habla de él, ofreciendo algunos platos (pp. 171 - 173). Está en todas las Ordenanzas conocidas, siendo considerado de escasa calidad, si nos atenemos al precio que alcanza en O.M. 1501 : 2 mrs. la libra de 32 onzas, si bien en 1513 los pescadores malagueños lo incluyen en su relación de pescados que han de subir de precio, siendo mejor su aprecio en las de Granada : 7 mrs. la libra.

- *Dorada* : Pez acantopterigio (*Sparus auratus*, L.). De difícil documentación, que puede ser en castellano en el siglo XV, aparece en P. Alc. (*dorada*, p. 206). Sólo hay una referencia a este pez en O.M. 1501, estipulando su precio en el penúltimo grupo : 3 mrs. la libra de 32 onzas, si bien en 1513 los pescadores de Málaga piden sea mayor.

- *Gallo* : Es también conocido como el «pez de San Pedro» (*Zeus faber*, L.). Suele vivir en los fondos detríticos de la plataforma continental. Sin embargo hay un pez gallo, de la familia de los bótidos (*Platophrys podas*, Delaroché), muy similar al lenguado, pero de peor calidad sin duda. Es muy probable que se trate de este último, aunque en Málaga tiene una fuerte presencia el pez de San Pedro, del cual nos habla el *Dic. Autor.* (IV, p. 13). El «gallo» se pagaba en Málaga a 5 mrs. la libra de 32 onzas, formando parte del segundo grupo de pescados que menciona O.M. 1501, la única que lo menciona.

- *Galludo* : Pertenece a los escualos (*Squalia acanthias*, L.). Sólo lo recoge O.M. 1501, estableciendo por él un precio bajo : 3 mrs. la libra de 32 onzas, aunque no se halla dentro del último grupo, en el que hay numerosos escualos. Con todo, debía ser un pez poco apreciado por su carne.

- *Lecha* : Debe ser la serviola (*Seriola dumerilii*, Risso) y en modo alguno una especie de boquerón, como algunos autores han pretendido (15), siendo probablemente un italianismo mantenido hasta la actualidad, ya que el nombre de la serviola en italiano es «leccia», el mismo, adaptado fonéticamente, que se sigue empleando en la costa granadina. Se halla en O.M. 1501, integrando el segundo grupo de pescados por su precio (5 mrs. la libra de 32 onzas), con similar estimación en Granada en 1516 y 1524 (12 mrs. la libra).

- *Lenguado* : Es un pez malacopterigio (*Solea solea*, L.). Muy conocido en todo el Mediterráneo y en diversas culturas. Está documentado en castellano a finales de la Edad Media. Aparece así en *Rup. de Nola*, junto a las pelayas o acedías (pp. 191 - 192). Con tal nombre solo aparece en O.M. 1501, con la máxima estimación en cuanto a precio (14 mrs. la libra de 32 onzas) y siendo considerado uno de los 6 mejores pescados que hay en esos mares. Tal vez en algún momento llegara a confundirse con el acedía, de características similares al lenguado, que aparece en relaciones posteriores de Málaga.

- *Lisa* (o Liza) : la familia de las lisas comprende unas 100 especies, siendo del género *Mugil* (L.). Como se comprenderá es un pez muy extendido y conoci-

do ; ya aparece documentado en castellano hacia 1326, en D. Juan Manuel (*DCELC.*, III, p. 106), si bien es conocido por los árabes granadinos (*al-hūt al-am las*, según señala *Al-Arbūlī*, S 112). Puede ser que esta voz esté recogida en *P. Alc.* (pp. 293 - 294). *Rup. de Nola* nos ofrece un amplio recetario sobre este pez (pp. 181 - 182). Hay referencias en todas las Ordenanzas. En O.M. 1501 figura en el segundo grupo, con un precio establecido de 5 mrs. la libra de 32 onzas, con una estimación muy similar en Granada en 1516 y 1524 (12 mrs. la libra).

- *Marrajo* : Es un pez grande, de hasta 4 ms. (*Isurus oxyrhincus*, Rafinesque), abundante en las costas meridionales de España y en las de Marruecos. Aunque no estaba hasta ahora documentado antes del *Dic. Aut.* (IV, p. 503), según señala *DCELC.* (III, p. 271), aparece en O.M. 1501 solamente, con el precio más bajo de todos : 2 mrs. la libra de 32 onzas. Es un índice de lo poco apreciado que era, como hoy día.

- *Mielga* : Pez de gran tamaño (*Squalus centrina*, L.) abundante en los mares tropicales y templados. Documentado desde antiguo en castellano, concretamente en Juan Ruiz, en 1333, aparece en *P. Alc.* (*mielga*, p. 311) con carácter hispano-árabe, siendo probablemente un préstamo al castellano (*DCELC.*, III, p. 564), aunque ha sido enunciada como voz proveniente de la baja latinidad (F. SIMONET : *Glosario...*, pp. 362 - 363). Citado en O.M. 1501 entre los últimos pescados (2 mrs. la libra de 32 onzas), lo hallamos en O.G. 1524, con un precio también muy bajo (5 mrs. la libra). Es de suponer que fuese, como en la actualidad, un pez poco apreciado por su carne dura y fibrosa.

- *Mero* : Es un pez acantopterigio (*Epinephelus guaza*, L.) bastante conocido. Entre los árabes está documentado (F. SIMONET : *Glosario...*, p. 339) si bien a veces es confundido con «cherna», que es otro pez (*Polyprion americanum*, Schneider), como ocurre en *P. Alc.* (*DCELC.*, III, p. 356). Hoy es muy estimada su carne, pero en O.M. 1501 se paga a muy bajo precio, formando parte del último grupo (2 mrs. la libra de 32 onzas) ; en O.G. 1524, sin embargo, ya se estipula el más alto precio : 13 mrs. la libra.

- *Nioto* : Es un pez selacio, que se ha confundido normalmente con el cazón (*Galeorhinus galeus*, L.). Tiene un origen incierto y se halla documentado por vez primera en Nebrija (*DCELC.*, III, p. 515), siendo una voz que identifica asimismo con cazón *P. Alc.* (*quélb albhar quilíb albahar*, p. 322). Sólo hay una referencia en O.M. 1501, en donde se le asigna el precio más bajo (2 mrs. la libra de 32 onzas), si bien como cazón esta documentado en O.G. 1516 y 1524, con un precio asimismo muy bajo (6 mrs. la libra). En cualquier caso, tanto por su poca calidad, como sobre todo por su abundancia, no era un pescado muy estimado en el mercado.

- *Palometa* : Es un pez acantopterigio comestible semejante al jurel, pero más grande. Hay dos palometas, la blanca (*Trachynotus glaucus*, L.) y la negra (*Brama raii*, Bloch). Es un pez conocido en todo el Mediterráneo, muy similar a la «serviola». Aparece documentado en castellano ya en la primera mitad del siglo XVI, llegándosele a identificar con la «palamita» italiana y con la

«palamida» de *Rup. Nola* (p. 173) (*DCELC.*, III, p. 628). En O.M. 1501 está considerado como uno de los 6 mejores pescados de aquellos mares, estipulándose un precio alto (14 mrs. la libra de 32 onzas), similar al que aparece en O.G. 1516 y 1524 (12 mrs. la libra).

- *Pescadilla* : Es una voz típica de Andalucía (*DCELC.*, IV, p. 762), que sirve para designar a la pijota (*Merlucius merlucius*, L.). Aparece ésta documentada en *P. Alc. (poxôta o molúça*, p. 348). En O.M. 1501 se encuentra en el segundo grupo de pescados, a un precio de 5 mrs. la libra de 32 onzas, mientras que en O.G. 1516 y 1524 se manda que se pague la libra a 10 mrs.

- *Pique* : Es un triákido (*Mustelus mustelus*, L.) que sólo aparece documentado en O.M. 1501, en donde se encuentra en el penúltimo grupo de los 4 que hay en ella, con un precio de 3 mrs. la libra de 32 onzas. Su carne debía ser poco estimada. Suele confundirse con el tollo y la musola.

- *Robalo* : Es el término habitual en Andalucía del róbalo, prácticamente desconocido con esta denominación. Es un pez teleósteo acantopterigio (*Dicentrachus labrax*, L.), muy similar a la lubina, de la que hablamos al mencionar la *baila*, a cuya voz remitimos para su documentación. En O.M. 1501 se sitúan ambos peces en el segundo grupo, con un precio de 5 mrs. la libra de 32 onzas, en tanto que en O.G. 1516 y 1524 se paga la libra a 12 mrs.

- *Rubio* : Pez teleósteo acantopterigio, de cuerpo en forma de cuña adelgazada hacia la cola y cabeza casi prismática (*Trigloporus lastoviza*, Brünnich). Es bastante común en el Mediterráneo y en todos los mares de España. En O.M. 1501, única en que aparece, integra el tercer grupo, con un precio de 3 mrs. la libra de 32 onzas, junto a otros pescados poco apreciados.

- *Salmonete* : Aunque en O.M. 1501 no es totalmente clara su presencia, pues se puede identificar con salmón, nos atrevemos a aventurar que se refiera al salmonete (16). Es el pescado más apreciado hoy en día de cuantos se hallan en las costas granadinas, aunque en O.M. 1501 tenga un precio muy bajo : 5 mrs. los que midan más de un palmo y 3 mrs. la libra de los que midan menos. Anotemos que siempre se debe distinguir entre el salmonete de roca (*Mullus surmuletus*, L.) y el de fango (*Mullus barbatus*, L.) ; éstos de peor calidad y sabor que aquéllos. Es muy difícil de documentar hasta el presente por la confusión que se ha generado entre salmón y salmonete. En O.G. 1516 y 1524 y en la petición de los pescadores malagueños de 1513 para subir los precios de determinados pescados, aparece con toda claridad el salmonete. Parece que con el tiempo fue ganando en valor gastronómico.

- *Tollo* : Es una especie de cazón, con el que se confunde, igual que con el nioto y la musola, extremo que no podemos resolver ahora. El propio *P. Alc.* lo hace (*quelb al báhar quileb al bahar*, p. 415). Puede ser el *Galeus galeus* (L.) (= *Galeorhinus galeus*, L.) ; sin embargo, aparece claramente diferenciado en O.M. 1501 del pique y del nioto, sin que en esta relación se haga referencia al cazón, que como tal es recogido en O.G. 1516 y 1524.

Además de estos pescados, hay numerosas noticias acerca de otros, aun-

que, con frecuencia, tardías. Citemos, no obstante, sin otra referencia algunos de ellos, en primer lugar los que menciona al-Arbūlī, con la oportuna documentación en otras fuentes : caballa (M. 1513), jurel (*P. Alc.*, p. 433), boga (*P. Alc.*, p. 117 ; M. 1513, O.G. 1516 y 1524), sardina (*P. Alc.*, p. 393 ; M. 1513, O.G. 1516 y 1524), melva (O.G. 1516). Aún hay otros peces recogidos en las ya mencionadas y en la petición de los pescadores malagueños de 1513, que señalamos a continuación : boga (*P. Alc.*, p. 117), morralla (M. 1513?, O.G. 1516 y 1524), anchoa (*P. Alc.*, p. 101 ; O.M., O.G. 1516 y 1524), calamares (*P. Alc.*, p. 134 ; O.G. 1516 y 1524), cazón (*P. Alc.*, p. 133 ; O.G. 1516 y 1524), raya (*P. Alc.*, p. 373 ; O.G. 1516 y 1524).

Como se puede apreciar, en su mayor parte están documentados en diversos documentos y/o autores, sobre todo si tenemos en cuenta que peces como el cazón y la raya pueden ser los mismos que los citados en O.M. 1501, de acuerdo con lo escrito más arriba en la relación de peces de Málaga. Tan sólo la *herrera*, pez muy común en las costas granadinas, únicamente es mencionada en O.G. 1524, aunque tal vez podría ser confundida con otro pez de los mencionados anteriormente. Dilucidar muchas de estas cuestiones nos obligaría a entrar en un tema en el que en modo alguno somos especialistas : las transformaciones de la ictionimia en el cambio de la época musulmana a la cristiana ; ésta es tarea de los lingüistas.

Nos interesa destacar a nosotros otros aspectos fundamentales que pueden entrecerse a raíz de esta amplia relación. En primer lugar, hay que señalar que se trata de pescados de aquellas costas, tal como se indica claramente en la citada ordenanza ; son, por tanto, especies marítimas. De aquí se deriva una segunda conclusión : Málaga es un centro pesquero de importancia, y la ordenanza de 1501 trata, en fecha muy significativa (guerra contra los mudéjares levantados y acelerado proceso de castellanización), de regular, en beneficio del concejo, todo el tráfico comercial del pescado. De ahí, la medida acerca de los 6 mejores pescados malagueños, que son reservados para el consumo interno, así como las disposiciones referentes a los demás, con respecto a su venta a almayales y a su salida del concejo. Todo ello nos lleva a pensar que habría, además de una relación de calidad, otra de cantidad, pues es evidente que especies abundantes, y también de escaso aprecio (como el grupo de los seláceos y rayas) tienen un precio inferior y no hay limitaciones.

Con todo, se ve, en segundo lugar, algunas modificaciones, de momento muy difíciles de medir, en cuanto al valor de algunos peces. Así, el mero, que en O.M. 1501, ocupa el último lugar, en Granada ya es más estimado. En otra línea, cabría hablar del proceso de transformación de la ictionimia y la confusión de diferentes peces en uno solo ; tarea de lingüistas, no nos es dado sino apuntar este problema.

A MODO DE CONCLUSIONES.

Es, de momento, imposible sacar conclusiones sobre el pescado y su consumo en el reino de Granada en términos absolutos. Sin embargo, hay que reconocer que es imprescindible continuar ampliando el «campo de encuesta» en un doble plano : - especies conseguidas y - capacidad técnica y co-

mercial, si queremos sentar unas bases con cierta garantía.

Podemos, sin duda, adelantar algunos puntos en el estado actual de nuestra investigación. Ante todo, el interés que tiene para medir las modificaciones a nivel de la cultura material, el análisis de la alimentación y, por los motivos expresados, del consumo del pescado. Pero, más aún, se debe afirmar que la pesca y actividades conexas con ella se estaban representadas en buena medida en el reino granadino en época musulmana, si bien fueron impulsadas éstas, más que aquélla, por los castellanos. En esa línea la infraestructura pesquera sufrió duros golpes, así como el primitivo tráfico comercial, por efectos de la fiscalidad castellana. Pese a todo, parece claro que en las costas granadinas se siguió pescando un mismo tipo de especies marítimas, que irían evolucionando al compás de los progresos de la repoblación y, sobre todo, de la castellanización del reino, como se percibe en la propia evolución de la ictionimia y en las preferencias gastronómicas que por ahora, apenas se pueden apuntar.

A la espera de hacer más extenso el campo de investigación sobre el tema y con la ayuda de otros investigadores, sobre todo los especialistas en lingüística, hemos esbozado un primer estado de la cuestión y hemos avanzado los primeros resultados obtenidos. Creemos que aún nos encontramos lejos de resolver un número aceptable de cuestiones, pero era preciso sentar las primeras bases, al menos a un nivel metodológico elemental.

NOTAS

- (1) Sin ánimo de ser exhaustivos, citaremos algunos títulos : F. DE LA GRANJA SANTAMARIA : *La cocina árabe andaluza según un ms. inédito : Faḍālat al-jiwān*. (Extracto de tesis doctoral). Madrid, 1960. A. HUICI MIRANDA : *La cocina hispano-magribi en la época almohade según un ms. inédito, «Kitāb al-ṭabīj fī l-Magrib wa-l-Andalus fī ʿasr al-Murwaḥḥi-dīn*. Edic. del texto árabe por...: Madrid, 1965 ; ha sido traducido por el mismo autor, con el título : *Traducción española de un ms. anónimo del s. XIII sobre cocina hispano-magrebī*. Madrid, 1966. R. ARIÉ : «Remarques sur l'alimentation des musulmans d'Espagne au cours du Bas Moyen Age». *Cuadernos de Estudios Medievales*, II-III (1974 - 1975), pp. 299 - 312. A. DIAZ GARCIA : «Un tratado nazarí sobre alimentos : «Al-Kalam ʿalā l-agḍiya» de al-Arbūlī. Edición, traducción y estudios, con glosario (I)». *Cuadernos de Estudios Medievales*, VI - VII (1978 - 1979), pp. 5 - 37 ; la segunda parte de este trabajo, en *Cuadernos de Estudios Medievales*, VIII - IX (en prensa), la hemos podido consultar por la amabilidad del autor. E. GARCIA SANCHEZ : *Contribución al estudio de la alimentación en Andalucía islámica*. Memoria de Licenciatura. Granada, 1978 (hemos dispuesto de esta obra en una copia dactilografiada gracias a la autora), y de ella misma : «Ibn al-Azraq : *Urḡuza* sobre ciertas preferencias gastronómicas de los granadinos». *Andalucía Islámica*, I (1980), pp. 141 - 162.
- (2) De gran interés al respecto son los trabajos de J.E. LOPEZ DE COCA CASTAÑER : *La tierra de Málaga a fines del siglo XV*. Granada, 1977, y de M. ACIEN ALMANSA : *Ronda y su Serranía en tiempo de los Reyes Católicos*, vol. I, Málaga, 1979.
- (3) C. VOGEL : «Symboles culturels chrétiens. Les aliments sacrés : poisson et refrigeria». *S.S.C.I.S.A.M.*, XXIII, t. I (1976), pp. 197 - 252.
- (4) Hemos tratado este tema en dos trabajos nuestros : «Régimen fiscal y actividad económica de las salinas del reino de Granada». *II Coloquio de Historia Medieval Andaluza. Hacienda y Comercio*. Sevilla, 1982 pp.393-403, y «Las salinas de Motril (Aportación al estudio de la economía salinera del reino de Granada, a raíz de su conquista)». *Baetica*, 4 (1981), pp. 147 - 165.
- (5) Puede seguirse en el artículo de M. GUAL CAMARENA y J.E. LOPEZ DE COCA CASTAÑER : «La sal del reino de Granada. Documentos para su estudio». *Cuadernos de Estudios Medievales*, II - III (1974 - 1975), pp. 259 - 296.
- (6) J. E. LOPEZ DE COCA CASTAÑER y M. LOPEZ BELTRAN : «Mercaderes genoveses en Málaga (1487 - 1516). Los hermanos Centurión e Ytalián». *Historia. Instituciones. Documentos*, 7 (1980), pp. 95 - 123.

- (7) F. ALIJO HIDALGO : *Ordenanzas de Antequera (1531)*. Málaga, 1979, p. 87, y F. RAMOS BOSSINI : *Ordenanzas de Loja*. Granada, 1981, pp. 162 y ss.
- (8) Ambas han sido analizadas para estudiarlas desde una perspectiva esencialmente lingüística, por J. MONDEJAR CUMPIAN : «Los nombres de los peces en las Ordenanzas municipales (siglo XVI) de Málaga y Granada», en M. ALVAR ed. : *Terminología marinera del Mediterráneo*. Madrid, 1977. Debemos al profesor Mondéjar especial reconocimiento por las facilidades que nos ha dado en todo momento a lo largo de nuestro trabajo, si bien somos nosotros los únicos responsables de los errores que se puedan apreciar.
- (9) En el encabezamiento de esta ordenanza se lee : «*Los que pescaren e to-maren pescados en las mares termino e juridición de la noble çibdad de Malaga en el vender dello guarden la forma syguiente, so las penas de yuso contenidas.*» (Archivo Real Chancillería de Granada, cabina 3, legajo 394, pieza 2).
- (10) A. DIAZ GARCIA : «Un tratado nazarí...», que será citado en adelante como : *al-Arbūlī*, con indicación del párrafo que pone el editor (paragr.). Este «tratado», conocido, aunque hasta ahora no editado, se halla en la Biblioteca Nacional de Madrid, ms. núm. 5240. Una breve descripción sobre el mismo en el ya citado A. DIAZ GARCIA : «Un tratado nazarí...», y algunas anotaciones sobre el autor en E. GARCIA SANCHEZ : «En torno al posible lugar de origen de Abū Bakr ʿ Abd al- ʿAziz al-Arbūlī». *Roel*, 2 (1981), pp. 13 - 15.
- (11) Fray Pedro de Alcalá : *Arte para ligeramente saber la lengua arauiga y Vocabulista arauigo en letra castellana*. Granada, 1505. Edic. en un sólo volumen de P. de LAGARDE : *Petri Hispani de lingua arabica libri duo*. Gottingae, 1883.
- (12) Comencemos por los diccionarios citados : Joan COROMINAS : *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*. Madrid, 1976, 4 vols. (DCELC.) ; *Diccionario de Autoridades*. Edic. Facsímil. de la original hecha en el siglo XVIII, Madrid, 1976 (*Dic. Autor.*) ; F. J. SIMONET : *Glosario de voces ibéricas y latinas usadas entre los mozárabes*. Madrid, 1888 (reimp. Amsterdam, 1967) (SIMONET : *Glosario...*) ; fray Pedro de ALCALA : *Arte para ligeramente...* (citado en nota 11) (*P. Alc.*). Nos referiremos a continuación a otros autores, importantes por su amplia información acerca de la alimentación en época coetánea, más o menos, a la de nuestro trabajo : *Al-Arbūlī* : *Al-Kalam...* (citado en nota 1 : A. DIAZ GARCIA : «Un tratado nazarí... ») (*al-Arbūlī*) (Vid. también nota 10) ; Ruperto de NOLA : *Libro de guisados*. Edic. y estudio por Dionisio PEREZ. «Los clásicos olvidados». Madrid, 1929 (*Rup. Nola*). Aunque no figuren en las citas del texto, no podemos olvidar los libros básicos para la clasificación de los peces que hemos empleado : W. LUTHER y K. FRIEDLER : *Peces y demás fauna marina de las costas del Mediterráneo*. Barcelona, 1978 ; B.J. MUUS y P. DAHLSTROM : *Guía de*

los peces de mar del Atlántico y del Mediterráneo. Barcelona, 1977. Aunque sea un libro de gastronomía actual, por la información de tipo etnológico que contiene, debemos mencionar el de J.C. CAPEL : *Manual del pescado*. Madrid, 1982.

- (13) Son muy interesantes las noticias que nos proporciona sobre las almadrabas de la Andalucía atlántica y, en particular, sobre las que tenían los Guzmanes, M.A. LADERO QUESADA : «Unas cuentas en Cádiz (1485 - 1486)». *Cuadernos de Estudios Medievales*, II - III (1974 - 1975), pp. 85 - 120. Hay asimismo pruebas evidentes de la existencia de almadrabas en la costa granadina, aunque debieron tener mucha menor importancia. En Jate, en la tierra de Almuñécar, se menciona una «almadraba» (Archivo General de Simancas, Expedientes de Hacienda, legajo 4).
- (14) Este extremo ha sido analizado por J. MONDEJAR : «Los nombres de los peces...», passim.
- (15) J. MONDEJAR : «Los nombres de los peces... », p. 206.
- (16) En O.M. se lee claramente *salmones*, si bien hay un signo arriba que puede ser considerado un nexo o la señal de una abreviatura. Teniendo en cuenta que la ordenanza se refiere a peces de mar y, aunque el salmón también lo es, por el hecho de aparecer en relaciones posteriores el salmonete, así como por ser un pez mucho más usual que le salmon, nos inclinamos, con reservas, por la posibilidad de que se refiera a aquél, el salmonete.

